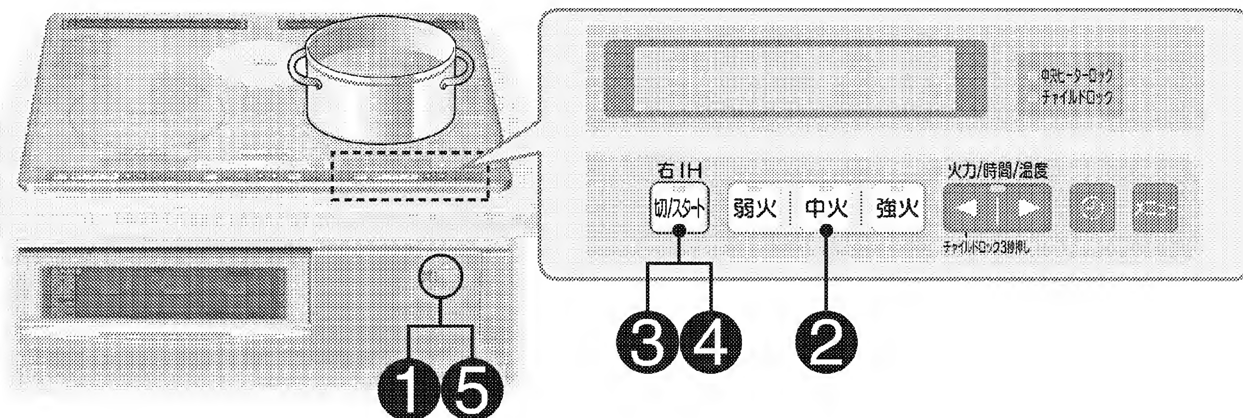
IHヒーターで、使える◯ 使えない×を確認する

お知らせ 右ヒーターで説明しています。（左・右どちらのヒーターでも確認できます。）



準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 中火 を押し
ランプを点灯させる

3 切/スタート を押し、**通電する**
火力表示を見る

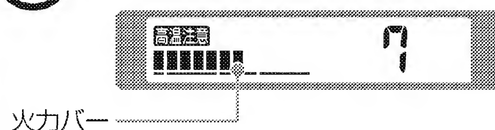
高温注意 ▮▮▮▮▮▮▮___ 7

4 確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

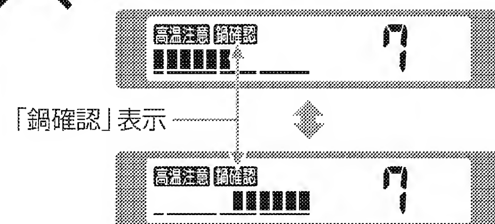
使える鍋、使えない鍋の表示

◯ 使える鍋は火力バーが点灯し、加熱がスタートします。



火力バー

× 使えない鍋は火力バーが交互に点灯し、「鍋確認」を表示する。



「鍋確認」表示

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで**「高温注意」**表示をします。



● 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

●同時使用できるのは次の組み合わせです。

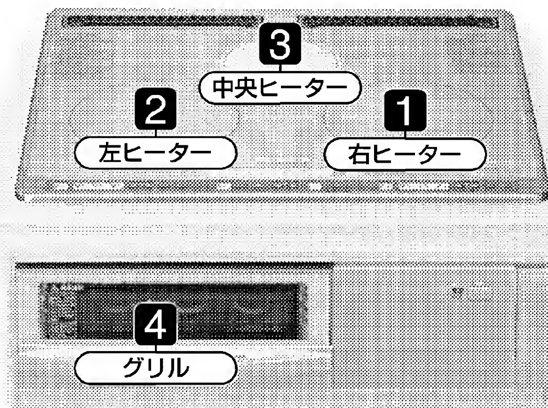
1 2 3 または 1 2 4

●合計の消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設置工事時に設定)以内で使用できます。

●1 2 で同時に揚げものをしたり、同時に自動湯わかしはできません。

●2 4 の同時使用時は 2 の最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。

●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーがなってキーが受け付けない場合は、ヒーターの合計使用電力が超えていますので他のヒーターの火力を下げてから使用してください。



安全機能

機　能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(30秒以内に戻せば通電は継続されます。)
小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください。)
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋を交換してください。)
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分(グリル手動は約30分)経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。吸·排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸·排気口を確認してください。)
グリル温度過昇自動防止	グリル内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(グリル内を冷却してください。)
高温注意表示	トッププレートやグリルが高温(約80℃以上)になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。(高温注意表示を行っているときは働きません。)

吸・排気

●使用中、使用後しばらくは本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを作動させます。冷却ファンが作動すると、吸·排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。

各ヒーターの同時使用できる組み合わせ例

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	グリル
5.8kW設定時	火力11	火力12	—	—
	火力12	火力11	—	—
	火力 9	火力12	入	—
	火力12	火力 9	入	—
	火力 9	火力12	—	入

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	グリル
4.8kW設定時	火力 9	火力12	—	—
	火力12	火力 9	—	—
	火力 6	火力11	入	—
	火力11	火力 6	入	—
	火力 5	火力12	—	入
	火力 9	火力10	—	入

ヒーターの使用状況によっては火力が制限されます。(左右ヒーター共に最大火力での同時使用はできません。)

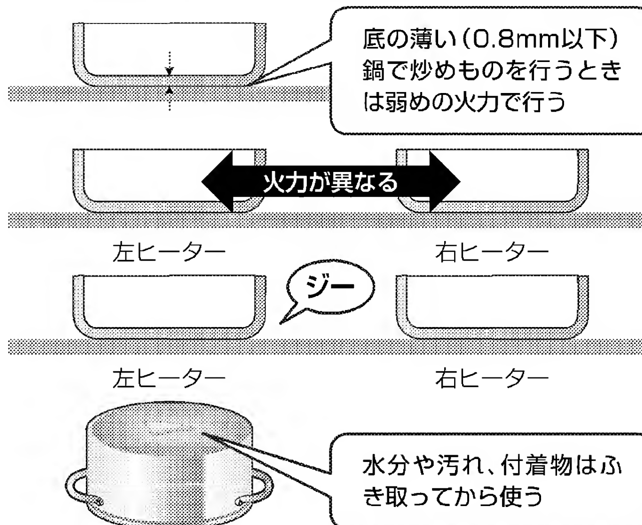
IHヒーターと鍋

●鍋底の厚さが薄い(0.8mm以下)鍋は、炒めものや空だきの強めの火力でのご使用はひかえ、弱めの火力で使用してください。(鍋底の変形を防ぎます。)

●同じ鍋でも、左･右のIHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。

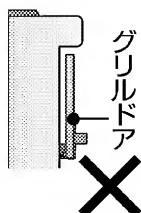
●左･右のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によって、音(ジー音、カチカチ音、キーン音など)が発生する場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異常ではありません。そのまま使用してください。

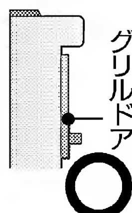
●鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってから使用してください。(鍋が動いたり、湯気が噴出したりトッププレートに汚れが付着する恐れがあります。)

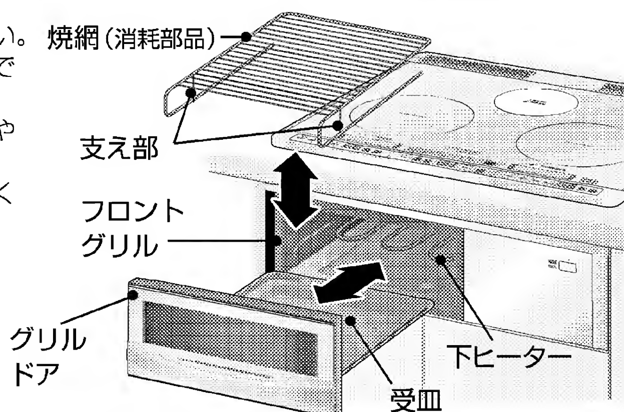


グリル

●魚焼き調理をするときは、必ず受皿に水を入れてください。
●受皿にはアルミホイル、クッキングシートなどを入れないで使用してください。(発煙・発火する恐れがあります。)
●焼網と受皿は必ずセットして使用してください。(やけどや火災の原因となります。)
●焼網をセットするときは焼網の支え部を手前にして載せてください。
●グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込んでください。



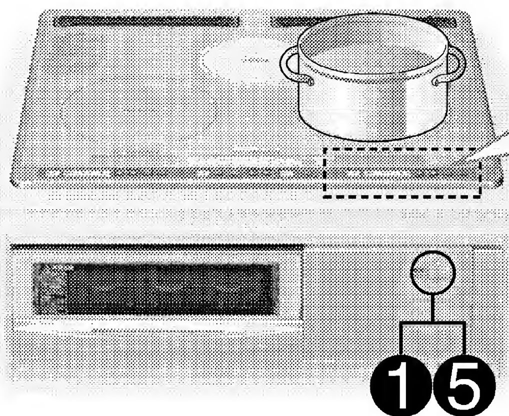


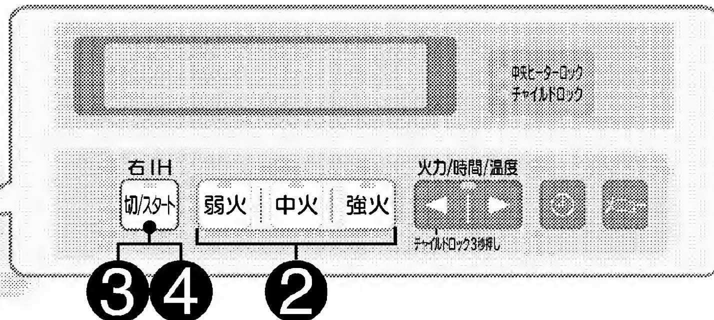


左・右ヒーターで調理をする

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

お知らせ　右ヒーターで説明しています。





⚠警告

●カレー、みそ汁などを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
※鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。

⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節してください。
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは『強火』で予熱すると赤熱する場合があります。

●少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れるときは、火力を弱めにするなど加熱し過ぎないようにしてください。
※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 [　] を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 弱火 ｜ 中火 ｜ 強火
希望の火力を押し、
ランプを点灯させる

●「火力」キーを押した後、10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

3 切/スタート を押し、**通電する**

▼

調理する

●調理中に火力を調節するには
弱火 ｜ 中火 ｜ 強火 または ◀ ｜ ▶ を押す。
火力「4」 火力「7」 火力「10」
タイマーを使うときは ➡P.28

4 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源 切/入 [　] を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

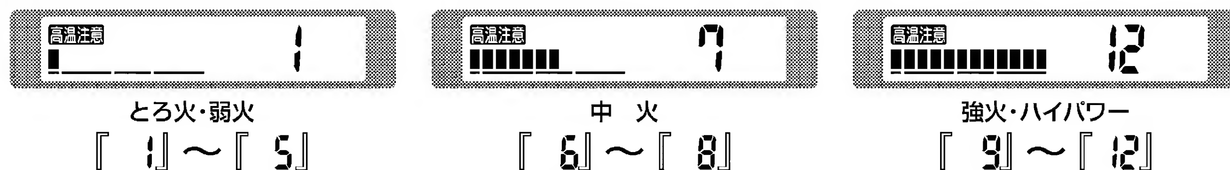
●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



●切/スタート を押してから 弱火 ｜ 中火 ｜ 強火 を押しても通電できます。

調理の種類と火力調節の目安

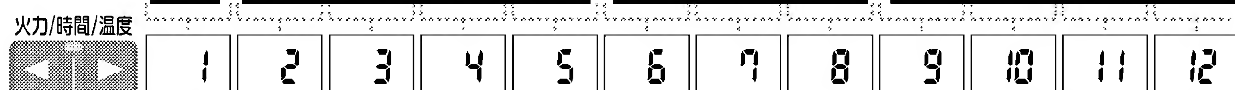
火力表示の見かた



●火力に応じて、バーの長さと数値で火力の設定状態を表示します。
●火力は「1」～「12」まで調節できます。
●液晶表示は、左・右ヒーターの操作を終えてから約10秒後に減光します。再度操作をすると、もとの明るさに戻ります。

火力の目安





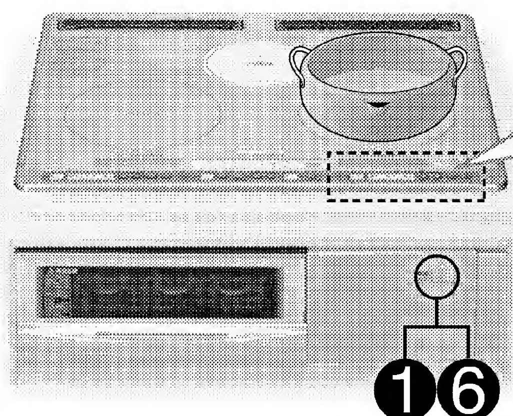
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW
ゆでる							めん類・根菜				葉菜	沸とう
煮る	カレーなどのとろみのあるもの、煮魚など							ひと煮たち		煮立てる		沸とう
蒸す			茶わんむし			シュウマイ						沸とう
焼く			卵焼き・オムレツ			ハンバーグ・ぎょうざ			肉類			
炒める				玉ねぎ		ホワイトソース	焼きそば・炒飯・野菜炒め					
温める	保温	カレーのルー		みそ汁	温め直し							

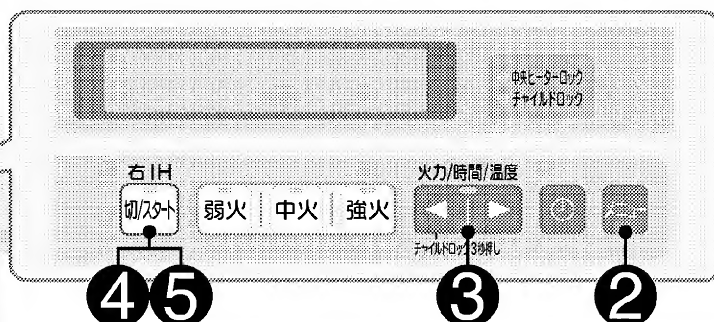
●火力「12」は火力が強いため、特に少量の食品を調理する時は、鍋やフライパンを傷める恐れがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

左・右ヒーターで調理をする（つづき）

揚げる（揚げもの温度コントロール）

お知らせ　●右ヒーターで説明しています。
●左・右ヒーターで同時に揚げものはできません。





⚠警告

●必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。
●油量は約500g（560mL）〜約800g（900mL）を入れてください。



準備　油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置く

1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

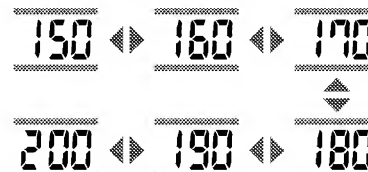
メニュー選択



2　メニュー を押し、**「揚げもの」を点滅させる**

3　◀|▶ を押し、**油温を設定する**

油温設定

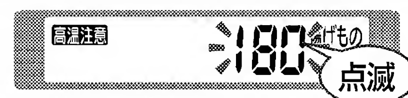


4　切/スタート を押し、**通電する**

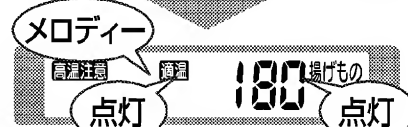
メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

予熱中



適温

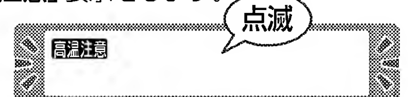


●予熱が終了するとメロディーが鳴って、「**適温**」を表示します。
●約800g（900mL）の油で約10分かかります。

5　調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

6　続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「**高温注意**」表示をします。



天ぷら鍋のお手入れは →P.31